



Wir bieten ab Mai 2026 Stelle als

Köchin / Koch

im Stundenlohn / Sommersaison 26

Herzlich willkommen auf dem Wolfensberg. Wir sind im unteren Toggenburg zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen unsere Gäste mit sorgfältiger Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Die Karte lockt mit klassischen Gerichten und Eigenkompositionen mit internationaler sowie mediterraner Note. Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer fünf Bankettsälen. Unser Haus verfügt über 27 Hotelzimmer, eine Sauna sowie ein täglich geöffnetes Restaurant mit 230 Innensitzplätzen. An sonnigen Tagen lädt die grosszügige Gartenterrasse mit 180 Sitzplätzen zum Verweilen ein.

Sie teilen mit uns die Freude an der Gastronomie. Sind organisiert, respektvoll, und begeisterungsfähig. Dienstleistungsorientiertes Denken & Handeln ist für Sie selbstverständlich. Zudem legen Sie grossen Wert auf Details.

Ihre Aufgaben

- Gerichte für À la carte, Tagesmenüs und Bankette kochen und anrichten
- Einen Posten selbständig führen
- Lager bewirtschaften
- Die hohen Qualitätsstandards einhalten
- HACCP-Hygienekonzept umsetzen

Ihr Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch
- Fundierte Fach- und Produktkenntnisse
- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch
- Gute Deutschkenntnisse
- Ausdauernd und belastbar
- Effiziente und flexible Persönlichkeit
- Saubere Arbeitsweise

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, herausfordernde Tätigkeit in der Sie Verantwortung übernehmen können. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an info@wolfensberg.ch.